

## Dinner Rolls

### Zutaten

(für 16 kleine Brötchen)

- 210 ml lauwarme Milch
- 20 g feiner Kristallzucker (ca. 2 EL)
- 3,5 g Trockengerm (oder 10 g frischer Germ)
- 280 g Weizenmehl, glatt od. universal, am besten W700
- 45 g Butter
- 15-30 mittlere Salbei Blätter (15 Blätter = sehr dezentes Aroma)
- 1 gestr. TL (4 g) feines Salz



Foto: Ursula Schersch

Außerdem:

- 1 Eigelb verrührt mit 2 TL Milch zum Bepinseln
- Sesamsamen zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Salbeiblätter fein schneiden.
2. Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Salbeiblätter zugeben und rund 30 Sekunden anbraten, bis die Blätter leicht Farbe bekommen und die Butter sich goldgelb/bräunlich färbt. Abkühlen lassen.
3. Milch, Zucker und Germ in einer Schüssel mischen und 5 Minuten stehen lassen, bis sich der Germ aufgelöst hat. Die zerlassene, abgekühlte Butter samt Salbei einrühren.
4. Salz und die Hälfte des Mehls zugeben und mit einem Kochlöffel zu einer breiigen Masse rühren, dann den Rest des Mehls einrühren. Sobald sich die Bestandteile verbinden, zuerst in der Schüssel, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 5-10 Minuten zu einem weichen und geschmeidigen Teig kneten. Der Teig ist relativ klebrig – bitte dennoch wenn möglich kein zusätzliches Mehl einkneten.
5. Den Teig in einer sauberen, geölten Schüssel zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
6. Den Teig auf eine nicht (oder kaum) bemehlte Arbeitsfläche geben und in 16 gleiche Stücke teilen (am besten abwiegen). Die Teiglinge zu glatten Kugeln formen und mit wenig Abstand zwischen den einzelnen Teigkugeln in eine quadratische Form mit 20 cm Seitenlänge schichten.
7. Die Teigkugeln nochmals rund 1 Stunde zugedeckt gehen lassen, bis sie deutlich aufgegangen sind.
8. Die Brötchen mit der Ei-Mischung zwei Mal hintereinander bepinseln und mit Sesam bestreuen.
9. Die Dinner Rolls bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen solange backen, bis sie goldbraun sind, rund 20-25 Minuten. Etwas abkühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen! (Ursula Schersch, 16.11.2016)